



**FISCHER
WEINE**

SURSEE | SEIT 1882



2015

75 cl

Rotwein

Amarone Valpolicella Classico DOCG



Speri Viticoltori, Pedemonte



Veneto, Italien



Corvina, Rondinella



103 Tage Antrocknung, 24 Monate Ausbau in Fässern (500 Liter) und 12 Monate Verfeinerung in grossen Fässern (20-40 hl)



15 % Vol.

Degustationsnotiz

Intensives Granatrot. In der Nase typische Aromen von getrockneten Traubenbeeren. Am Gaumen ist er sehr kräftig aber weich und ausgewogen.



biologisch



95 Punkte | Gold von - Medal Decanter
3 von 3 Bicchieri Gambero Rosso
93 von 100 Punkte James Suckling
92 von 99 Punkte Luca Maroni
17 von Punkte Vinum



Vegan

Angaben zum *Produzenten*

Die Familie Spéri steht seit über 150 Jahren für hochwertige Valpolicella-Weine und ist für ihren sehr klassischen Weinstil bekannt: Ihre Ripasso und Amarone sind nicht klebrig, sondern trocken, kräftig und haben ein unglaubliches Reifepotenzial. Schon immer hat die ganze Familie aktiv auf dem Weingut mitgearbeitet. Heute sind sieben Familienmitglieder aus der 5. bis 7. Generation tätig und verantworten sämtlich Bereiche persönlich – vom Weinberg über den Weinkeller bis hin zum Vertrieb. Speris besitzen 68 Hektar Reben in den besten Valpolicella-Lagen, neu auch ein Anwesen und Rebberg bei Negrar, in einer der prestigeträchtigen und historischsten Gegenden des Valpolicellas.

speri.com

